



# EL NEGRE FA HIVERN

*Amb els dies més freds de l'any, les tòfones negres adquireixen el punt òptim de maduresa. És el moment d'assaborir un producte d'aromes potents i delicades alhora, encara força desconegut a casa nostra. Hem anat fins al pla de Busa, al Solsonès, per gaudir d'una experiència tofonaire inoblidable.*

**Text** Judith Càlix /// **Recepta i cuina** Laia Coma i Roger Vilaginés (Restaurant Mare de la Font) ///  
**Foto** Mariona Villavieja ///



Pere Muxí i Laia Aldomà han obert una botiga a Torà (Segarra) on només es poden trobar tòfones, trumfos i pomes (i els sucus que produeixen) quan n'és temporada.

## Crema de coliflor amb tòfona i cansalada



### INGREDIENTS

PER A 4 PERSONES

1 coliflor • 100 g de llet

100 g de mantega

100 g de nata líquida 35% MG

• cansalada

1 tòfona

### PREPARACIÓ

**1** Bulliu la coliflor, tallada a trossos, en una olla amb la llet, la mantega i la nata. Si cal, afegiu-hi una mica d'aigua.

**2** Passats 10 min, comproveu que la coliflor estigui cuita i passeu-la per la batedora o el robot de cuina, fins que quedi una crema ben fina.

**3** Poseu la cansalada, tallada a dauets i sense cotna, en una paella a foc baix. Deixeu que suï el greix i que quedi ben cruixent. Traieu els dauets de cansalada de la paella i poseu-los en un platet sobre paper de cuina, perquè absorbeixi l'excés de greix.

**4** Emplateu la crema, amb força tòfona ratllada i els dauets de cansalada per sobre.

### CONSELL

• Al final, podeu ratllar una mica de coliflor fresca amb el ratllador de la tòfona damunt la crema. Li donarà un toc cruixent.

# É

és un dia fred i clar de febrer. Serpentejo amb el cotxe, primer per una carretereta asfaltada i després per una pista de terra, fins al pla de Busa. En aquest mirador privilegiat, Pere Muxí i Laia Aldomà tenen una plantació de tòfones i també conreen les *pomes de Busa*, més petites però extremadament dolces, cruixents i sucoses, a més de trumfos, patates d'altura, que creixen a 1.350 metres.

Però, aquell dia, hi vaig a buscar tòfones, que estem en plena temporada de la *Tuber melanosporum*, la reina de les tòfones negres, la més preuada entre les 180 espècies diferents que hi ha arreu del món d'aquest fong ascomicet del gènere *Tuber*.

De tòfones se n'han trobat sempre, als boscos de Catalunya, com en molts altres del sud d'Europa; de fet, per a molta gent, tradicionalment ha estat una afició remunerada. "A començaments de segle, a Catalunya hi havia 400 llicències per recollir-ne, la meitat concentrades entre Osona, el Berguedà i el Solsonès", explica Muxí. Però l'escalfament global, perceptiblement manifest en la darrera dècada, ha provocat una disminució abrupta de la població de moltes espècies de tòfona. També hi ha contribuït el desdoblament de les zones productores i l'abandonament de les activitats associades al medi rural.

Malgrat que és un producte autòcton, a Catalunya encara ens falta molta cultura de la tòfona, a diferència dels nostres





## Ou escumat, trufos amb papada i tòfona



### INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

½ cansalada del coll sense pell

1 got de brou de pollastre

3 trufos (patates) mitjans

• sal • pebre negre • 50 g de mantega

4 ous frescos • 1 tòfona

### PREPARACIÓ

**1** En una safata fonda, poseu la cansalada amb un dit de brou.

Tapeu-la amb paper de plata i enforneu-la 3 h, a 180 °C.

**2** Separeu el greix i el líquid de la papada. Deixeu la cansalada a la nevera i, quan sigui ben freda, talleu-la.

**3** Bulliu els trufos, pelats i tallats a daus. Quan amb la punta del ganivet noteu que el trumfo cedeix, escorreu-los bé i, amb l'ajuda d'una forquilla, aneu-los aixafant. Salpebreu-los i mescleu-los amb la mantega tallada a daus.

**4** Amaniu la mescla amb el suc de coure la papada, fins que quedi una textura de puré, i afegiu-hi tòfona ratllada.

**5** Talleu quatre trossos macos de cansalada, d'uns 2 cm de gruix, i enrossiu-los en una paella.

**6** Poseu un cassó amb aigua al foc, amb una cullerada sopera de vinagre. Quan arrenqui el bull, abaixeu el foc al mínim. En un bol, trenqueu els ous, per separat, i aboqueu-los dins l'aigua bullent. Deixeu-los-hi 3 min i traieu-los amb una espàtula. Escorreu-los.

**7** Emplateu-ho amb els trufos, la cansalada al costat i l'ou escumat. Ratlleu-hi una mica de tòfona per sobre.

### CONSELL

• Si deseu els ous a la nevera dins d'un tàper amb la tòfona, l'aroma del fong es filtrarà per la paret porosa de la closca.



Els gossos tofonaires, com en Torm, ajuden a extreure les peces que s'amaguen sota terra en el punt just de maduració.

veïns francesos. Per a molts és un producte *estrany*, per diversos motius. Pel preu, es considera un producte de luxe, només apte per a dates assenyalades, com el Nadal. També manquen referents en l'ús del producte a les cuines casolanes i, en ocasions, pensem que no ens agrada per assimilació amb els aromatitzats artificials afegits fins a l'avorriment en patates, pizzes, olis o el que sigui, i que tracten d'imitar les aromes de la tòfona sense contenir-ne ni un polsim.

En Pere i la Laia en recullen de silvestres, però ara n'hi ha una quantitat ínfima i, per satisfer la creixent demanda actual, el 2003 van endegar la primera plantació al pla de Busa amb reg, igual que han fet altres petits productors, sobretot al Prepirineu. És una inversió que triga a ser rendible: s'han de plantar roures o alzines inoculats amb el fong i s'han d'esperar uns vuit anys perquè comencin a fructificar. Quan comencen a sortir les tòfones, es crea una zona sense vegetació al voltant de l'arbre sota el qual creixen, anomenada *cremat*. És la mostra de la capacitat que té la tòfona

per crear condicions més favorables per créixer, com ara reduir la competència per l'aigua del sòl amb altres plantes.

### ELS GOSSOS TOFONERS

I arriba el moment més esperat. En Pere i la Laia criden en Torm, un dels seus gossos, que han estat entrenats des de petits. Els gossos tofoners ajuden els tofonaires a extreure les peces de sota terra en el punt just de maduració. Quan els fongs estan en l'estat òptim, és quan desprenen més aromes, i els gossos marquen fàcilment el punt on estan enterrats. Com si fos un joc, en Torm corre entre els arbres, ensuma la terra i rasca amb les potes un punt exacte. Llavors, el tofonaire s'agenolla i remena el terra amb un punyal especial i ensuma la terra per saber a la profunditat aproximada on es troba la tòfona. S'ha de burxar la terra amb cura, per no malmetre el preuat fruit.

Les tòfones, tal com marca la normativa, es poden collir exclusivament del 15 de novembre al 15 de març. "La temporada està sent fluixa, ja que des del maig fins al novembre hi ha hagut temperatures superiors a les habituals i poca

pluja”, comenten. Moltes de les tòfones no es van arribar a desenvolupar a la primavera, a causa de les altes temperatures: “Si una pomera fa poca flor, saps que hi haurà poca producció. Amb la tòfona vas a les fosques, tot passa sota terra”.

#### COMPRA I CONSERVACIÓ

Encara que sembli una obvietat, quan encpreu tòfona a la botiga ha de ser de color negre i ha de tenir la carn ferma; també s’ha de comercialitzar rentada i sense terra. L’interior és negre amb vetes blanquinoses, que recorden les cissures del cervell humà. Han de ser extremadament aromàtiques.

Així mateix, es recomana demanar que hi facin un tall per veure si està madura i en condicions. I una recomanació d’en Pere i la Laia: no cal que us gasteu els diners en tòfones de primera categoria: per Nadal anaven a 1.200 €/kg (a mitjans de gener, a 750 €/kg). Les de segona, amb una forma no tan arrodonida i amb les imperfeccions tallades, tenen la mateixa qualitat i són 200 euros més barates. Una altra alternativa excel·lent és comprar tòfona de tercera categoria, els trossets de les peladures netes (250 €/kg). I penseu que en necessitareu com a molt 100 grams (10 g per persona i plat).

Guardeu-la a la nevera un màxim de cinc dies, tancada dins un recipient i embolicada amb paper de cuina, perquè absorbeixi la humitat que va desprent. També es pot congelar i ratllar-la a conveniència.

En Pere i la Laia ens recorden que algunes espècies de tòfona són molt similars a la *Tuber melanosporum*, com la tòfona d’estiu (*Tuber aestivum*) i la tòfona gravada (*Tuber uncinatum*). La *uncinatum* cada vegada té més demanda i, ara mateix, gairebé tota la que es comercialitza prové de Bulgària i Romania. Fer-ne de plantació és una altra de les vies de negoci que estan estudiant.

#### DE SOTA TERRA AL PLAT

De receptes amb tòfona ja se’n troben en receptaris medievals del segle xv, com el *Llibre de Coch*, del mestre Robert de

## Maridatge tofonaire

*La tòfona és un fong-bolet amb milers de compostos aromàtics subtils i penetrants. Aquesta complexitat obliga a trobar alguna beguda amb característiques similars.*

*La tòfona necessita temps i calma per formar-se, créixer i madurar, pistes que ens fan confirmar que els vins que triarem per acompanyar l’àpat tinguin molta vellesa i evolució.*

*Tenint tot això en compte, us recomanem tres famílies de vins que es fan a casa nostra:*

- **Escumosos de llarga criança.** Els reis de l’espectacle, perquè tenen molts elements complementaris amb la tòfona: sensacions de bolets, herbes aromàtiques i unes bombolles delicades, que activen les papil·les i netegen el paladar.
- **Vins blancs amb criança** (i, si pot ser, ser d’anyades antigues), perquè necessitem que les aromes de fruita i la frescor siguin poc evidents i, en canvi, hagin aparegut torrats, rancis nobles, cremositat i sensacions de llevat de París.
- **Vins negres de varietats mediterrànies amb criança** durant l’elaboració, però, sobretot, amb anys d’ampolla. Volem delicadesa, poca astringència, notes d’evolució, sotabosc. Hem de fugir de la concentració, l’acidesa i la potència.

Clara Antúnez  
sommelier, @lagastronomica

## Formatge Cuines del Miracle trufat



#### INGREDIENTS

##### PER A 4 PERSONES

**1 formatge Cuines del Miracle (quallada enzimàtica, crosta florida)**

**1 tòfona mitjana**

#### PREPARACIÓ

**1** El dia abans, obriu el formatge per la meitat fent-hi un tall horitzontal. Farcieu-lo amb força tòfona ratllada,

emboliqueu-lo amb paper de plàstic transparent i deixeu-lo a la nevera.  
**2** Unes hores abans de menjar-vos-el, traieu-lo de la nevera i deixeu-lo a temperatura ambient dins una cassoleta de ferro colat o de ceràmica (com les de crema catalana).  
**3** Escalfeu-lo 10 min al forn, a 160 °C, fins que quedi tou, i, a l’hora de servir-lo, ratlleu-hi una mica de tòfona per sobre.





## Arròs de muntanya amb tòfona



### INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

#### Per al brou:

2 ossos de vedella • 2 ossos de porc

500 g d'ales de pollastre

2 cebes • 1 pastanaga

1 porro • aigua

#### Per al sofregit:

1 botifarra • 1 cuixa de pollastre

150 g de costella de porc tallada a

daus • 1 ceba

• oli d'oliva verge extra

½ nap • ½ xirivia

½ pastanaga • 2 grans d'all

1 tomàquet • 50 g de camagroc o

ceps secs • ½ got de vi ranci

#### Per a l'arròs:

320 g d'arròs bomba

1 tòfona

### PREPARACIÓ

**1 Per al brou:** torreu els ossos i les ales al forn, 10 min, a 200 °C. En una olla, enrossiu la ceba, la pastanaga i el porro, tallats a trossos, amb un rajolí d'oli. Afegiu-hi els ossos i les ales torrats i cobriu-ho amb aigua. Deixeu-ho bullir a foc baix 2 h.

**2 Per al sofregit:** en una paella, coeu la botifarra, el pollastre desossat i tallat a trossos i la costella. Reserveu-ho.

**3 A la mateixa paella,** sofregiu la ceba, tallada petita, amb una mica d'oli. Quan sigui rossa, afegiu-hi el nap, la xirivia, la pastanaga i l'all, tot picat petit.

**4** Quan el sofregit es comenci a espessir, incorporeu-hi el tomàquet, picat petit. Deixeu-lo uns minuts i aboqueu-hi els bolets i el vi ranci. Afegiu-hi la carn.

**5 Per a l'arròs:** aboqueu l'arròs a la paella del sofregit i remeneu-ho. Afegiu-hi el brou i coeu-ho a foc baix fins que s'evapori. Abans de servir-ho, repartiu-hi làmines de tòfona per sobre.

Nola, cuiner català del rei a Nàpols. Però, lluny de les cuines cortesanes, gran part dels amants d'aquest producte el prefereixen de la forma més simple possible: ratlleu-la directament sobre canelons, sobre una llesca de pa torrat amb oli i sal, sobre uns ous ferrats...

En aquesta ocasió, ens demostren la versatilitat del producte Laia Coma i Roger Vilaginés, del restaurant solsoní Mare de la Font. Per a Vilaginés, aquest fong és "pura

aroma i festa, un luxe assequible que ens podem permetre". Per a ells, la tòfona, després de festes, "hi posa la il·lusió. Sembla que tot vagi cap avall, però aleshores, arriba el moment òptim de maduresa de la tòfona" i poden cuinar plats com els que apareixen en aquest reportatge: formatge Cuines del Miracle trufat; ou escumat, trumfos amb papada i tòfona; crema de coliflor amb tòfona i cansalada, i arròs de muntanya amb tòfona. 🍄

Laia Aldomà i Pere Muxí estan estudiant fer una plantació de tòfona *Tuber uncinatum*, cada vegada més demandada.



## Guia pràctica

**MAS D'EN GRAU** /// Mas d'en Grau, s/n. Torà (Segarra). Tel. 605 56 82 82.  
Botiga de temporada de tòfones, trumfos i pomes. @sota\_terra

**MARE DE LA FONT** /// Ctra. de Bassella, km 15. Solsona (Solsonès). Tel. 973 48 01 52.  
Restaurant familiar especialitzat en productes del Solsonès.